Fytypčak

ІВАН ФИЛИПЧАК

Виріб вин овочевих

простим способом (без машин).

Підручник для селян.



ЛЬВІВ
В-ВО „РУСАЛКА“
Безпл. премія „Театр Бібліотеки“ 1931 р.



Вступ.

В деяких наших селянських часописях появилися у місяці березні і квітні 1929 р. мої статті п. з. „Як помогти нашим селянам на весні". В тих статтях висловив я гадку, що кождому, хто до мене зголоситься, дам шляхотних зразів до щіплення дерев овочевих.

В слід за тим, наші селяне, зі всіх сторін краю, писали до мене по зразки, — а опріч цього багато з них просило про ріжні поради садівничі, між іншими також про це, як робити вино з яблок, рече-пече, (свербигузу) і т. п.

Це і склонило мене до написання цієї книжечки. Взяв я за перо і що сам практично перейшов, тим ділюся з людьми, як в простий господарський спосіб, без дорогих машин, кождий господар може собі зробити знамените вино, ліпше від французьких та німецьких, бо не фальшоване, а справедливе, природне.

Длятого раджу селянам, не робити вина відразу много, на початок найбільше 10, 25, або 50 літрів. Робити його треба передовсім **чисто**. Не уживати до цього ніяких залізних машин. Навіть ножа до краяння яблок уживати не вільно! Зробити собі деревляну гостру скалочку і нею викравувати надпсовані яблока.

Бочки на вино можуть бути з вина, або з горівки, **ніколи з оцту** бочки не уживати, бо щоби її як парити і мити, то будете мати оцет а не вино. Так само з капусти чи з огірків не вільно бочки уживати, бо пропаде вся праця. З оцту може бути лише скляна бутля, оплетена кошем, але вона мусить бути сіркована. Як її висіркувати поговоримо пізніше.

1. З чого можна робити вино?

Вино робиться перш усього з винограду, на південній Україні, Угоршині, Італії. Франції і друхих теплих краях. У в Галичині та на Волині винограду нема з виїмком околиці Заліщик, тому ми можемо робити собі вино зі всіх овочів і ягід з додатком цукру.



По винограді найліпше вино зі свербигузу, або гече-пече, як його в нас називають. Називають теж цю ростину дикою рожею. Опісля найліпше вино з аґресту, з яблок, переважно з нещіплених дичок, відтак іде грушка (дичка) пізніше: малини, порічки, вишні, черешні, сливки, рябина, дикий боз, тернина, калина, черниця, суниця, борівка, дерень і всі інші ягоди, які лише мають в собі сок, трохи квасу і терпкий смак.

Як довго тримаються овочеві вина?

Не оден з нас чув, що великі пани на своїх забавах, балях, пирах, пють столітні вина! Вина ці були з винограду і чим вино старше, тим краще, смачніще і дороще. Наука і досвід каже, що овочеві вина не будуть так довго стояти, як виноградні. Деякі з них по кількох роках кваснють або воднють,ріднуть, тратять силу і смак, як н. пр. з порічок, малин, черешень, калини, черниці, вишень і т. д.

Довгими роками стояти буде вино з гече-пече або свербигузу, аґресту, і яблок. Ці три ґатунки наймічніші, але чи достоять до сто літ, ми цього не знаємо. Про це колись скажуть наші внуки та правнуки, якщо для них ці вина заховаємо.

З чого найлегче вино робити?

Найлегче зробити вино з гече-пече (свербигузу, дикої рожі) а найтяжче, бо треба напрацюватися: з яблок, грушок, сливок. По середині ідуть всі другі овочі та ягоди.

Якої посуди уживати до виробу вина?

До виробу овочевих вин найкраще уживати деревляної посуди. Ніколи не можна уживати посудини залізної, бляшаної і взагалі металевої, хиба, якщо ця посуда є поливана, переважно на біло, тоді можна уживати її до виробу вина. До виробу вина конечно потрібний цебрик, шафлик або балія. Також потрібні до цього нецьки, (ночви, нецята, коритце,) в котрих господиня місить тісто на хліб. Та сама посуда, яка є дома, може бути ужита до виробу вина, одначе, мусить бути незвичайно чиста! Перед ужиттям її до виробу вина, треба сю посуду вимити кипячою водою, вишкробати гострим ножем всякі рештки, які лишилися на нецьках з тіста, бо це може зашкодити. Перемити її кілька разів і виполоскати в кількох водах, а щойно тоді брати її до виробу вина.

До цього потрібна ще конечно праса, найліпше проста, хлопська праса деревляна, якої уживають селяне до витис-

нення сира, або воску. В кождім селі у кількох господарів такі праси знайдуться, і оден другому позичить, або сам собі може кождий зробити. Потрібний також мішок, такий, якого уживають до виробу сира. Це переважно мішок трикутний, зі згрібного, грубого, селянського, конопного полотна. Чим цей мішок рідший, тим краший. Коли нема мішка з конопного, згрібного, полотна, може бути з льняного полотна. До виробу вина з гече-пече (свербигуза, дикої рожи) не потрібно, ані праси, ані мішка, ані жадної посуди деревляної, тілько бочілки, або бітлі.

Сіркування бочілки, або бітлі (деміона).

Коли хтось до виробу вина купить собі уживану бочілку з горівки, з вина, або з пива, а ця бочілка стояла десь в пивниці або в льоху довший час, а купець буде її прихвалювати, що вона добра, чиста, певна, то купити цю бочілку можна, але ніколи їй не вірити, хиба, щоби при вас, вилляв купець з неї решту вина, чи горівки, тоді можна в ній зараз робити вино. А коли ця бочілка стояла довший час в пивниці, з неї смердить якимсь немилим запахом, тоді треба цю бочілку обовязково висіркувати, а робиться це в цей спосіб:

Купити треба кусник жовтої сірки в грудці, або в порошку, все одно, за 10 сотиків. Цей кусник сірки поставити у чисту якусь бляшанку (з пасти) на горячу кухню, щоби розтопилася. Як сірка топиться, взяти кусничок полотенця (шматки), довгий на 4, 5, цалів, а широкий найбільше на 1. цаль, стиснути його маленькими щипцями (можуть бути і ножички) і так тримаючи, замочити це полотенце у розтопленій сірці з обох боків, помагаючи собі яким патичком, котрий тримається у другій руці, щоби не попектися. Як це полотенце буде з обох сторін обліплене розтопленою сіркою, виняти його, подержати хвильку на воздусі за кухнею і розтоплена сірка цілком застигне. Єсли розтопленої сірки лишилося ще трошки у бляшанці на горячій блясі, тоді ще другий, або й більше таких кусників шматки замочити так само і виняти, щоби на воздусі застигла.

Застиглі на воздусі посірковані кусні шматок, один, два, або й три, надіти на кавалок якогобудь дроту, довгого менше більше на пів ліктя, і загнути цей дріт на однім кінці до гори, щоби посірковані кусні шматок не злетіли, а трималися на цьому дроті. Дріт цей, на другім кінці, загнути на гачок, і завісити на бочці, або на шийці бітлі і тоді винести на двір бочілку, чи бітлю склянну, оплетену кошом, запалити засіркований лашок висячий на дроті і скорим рухом запхати горіюче полотно сірчане через отверту дірку до бочки, так глибоко, щоби горіюча шматка висіла менш більш на середині бочки, а другим кінцем цей дротик завісити на

дірці бочки або на шийці бітлі і сейчас заткати дірку яким лахом, веретою, простиралом в кількоро зложеним, щоби сірчаний дим не виходив з бочки зараз, а розсівся по цілій бочці, і щоби тим способом знищив в бочці весь немилий запах і всі бактерії і зародки всякої нечистоти, котра моглаби попсувати вино. Так висіркована бочка має стояти зо дві години на дворі. Потім зняти верету з бочки, хай поволеньки сірчаний дим з бочки виходить, засіркований лашок з дротиком виняти, бо він спалився.

За яку годину, до цеї бочки, з котрої тепер виходить сірчаний гризучий дим, дуже шкідливий для здоровля, налити повно чистої керничної води, щоби дим сірчаний вийшов. Хай та вода постоїть в бочці хоч й дві години, а опісля її вилляти з бочки, обнюхати. Коли бочку чути надмірно сіркою, то налити ще раз повно керничної води і хай знова постоїть якийсь час, зі дві години, або й довше. Опісля воду вилляти і обнюхати бочку. Коли її ще добре чути сіркою, налити третий раз води, а коли не чути сіркою, або дуже слабонько, можна лити до бочки чи до бітлі зроблене вино.

Так само сіркувати треба бітлю з оцту. Бітлю з горівки, або з вина не сіркується, лише вимиється водою. Бочку з оцту не можна купувати на вино, бо й сіркування нічо не поможе.

Виріб вина з порічок.

Тому, що на весні порічки найскорше дозрівають, то в першу чергу даю опис виробу вина з порічок.

Найкращим буде вино з таких порічок, які дозрівають на сонці, гірше з таких, які ростуть в тіни.

Перед приступленням до виробу вина, треба позривати з порічок всі корінці, так, щоби кожна порічка була окремо без хвостиків і лисття. Хто не обриває хвостиків і корінців, матиме вино гіркаве. Нарвавши порічок, треба їх чистими руками подусити на нецьках і поставити на пару годин на сонці, щоби лучі сонця війшли в розторощені порічки. Зривати треба порічки доспілі, навіть трохи переспілі. Коли подушені руками порічки в чистісіньких нецьках або шафлику постоять кілька годин на сонці, тоді тоту червону брайду набираємо горнятком до чистого згрібного конопляного мішочка, подібного до мішка на сир, не більше як три літри на раз і піддамо під деревляну прасу і душимо так довго, поки лише сок тече. Як сок перестане течи, розкручуємо прасу і бачимо мішок, а в нім немов плесканка сира. Тоді розрушимо руками тоту плесканку, потрясемо, скрутимо мішок ще раз, і зробиться тоді менша грудка і дамо її другий раз під прасу і витече знова троха соку, та лишиться ще менша

плесканка. Тоді знова її розторощити в мішку, і знова закрутити мішок і взяти третий раз під прасу, і знова трохи соку витече.

Розвязуємо врешті мішок, виймаємо з нього майже сухі витолочини і кладемо до якоїсь окремої чистої посуди.

Як скінчимо роботу, тоді на всі витолочини, які нам здаються на око сухими, налляти трохи горячої води, так, щоби знова з цих витолочин зробилась рідка брайда, яку треба вимісити і видушити руками і знову взяти її так само під прасу, як і перше. Через таке витолочення другий раз, узискаємо ще кілька літрів пів-соку, котрий умістимо окремо в чистім горшку, або іншій посуді, а оставшіся сухі витолочини за кождим разом складаємо окремо. Тоді другі витолочини можна залляти третий раз кипячою водою і знова розробити їх на густу-плинну брайду і видушити їх третий раз руками і взяти знову третий раз під прасу. По третому разі вийде трохи заквашена вода, в котрій буде трохи ґарбника і трохи соку. Плин цей все таки кращий від чистої води. Оба останні пів-соки змішати разом покоштувати, опісля покоштувати перший сок і почуєте ріжницю в доброті і силі соку і пів-соку. Тоді весь сок вимішати разом. Єсли, припустім, першого соку було 8 літрів, а другого і третого 6 літрів, разом 14 літрів, тоді треба взяти 6—7 кільо цукру, а хто хоче солодше вино, хай дасть 7—8 кільо цукру і цукор цей розпустити у чистім шафлику в 6-х, або 7-ох літрах горячої води. А ще краще як цукор цей заварите, як сироп для пчіл і зберете з верху все шумовиння.

Так розпущений, або заварений цукор, сироп, котрого буде 10 до 11. літрів, вливається до витисненого соку і вимішається деревляною хохлею. Опісля треба покоштувати. Коли в смаку чуємо, що солодість переважує над квасом, діло вийшло добре, і буде 25 літрів вина, повна бочілка з пива, вина, або горілки, чвертник, як його називають, або 25 літрова бітля, що хто постарався. У менших бочілках або бітлях, як на 10 літрів, не варта робити, але можна. На 10 літрову бітлю треба дати 3 кільо цукру, решта сок і пів-сок, також буде гарне вино.

Ту цілу заправу треба перелляти до бочілки, але через лійку, а на чисту лійку положити кусок рідкого полотна, найкраще орґантини, такої, якою літом вікна заслонюють. На цій орґантині, лишаться всілякі дрібні зернятка і деякі лушпинки з порічок, які дістались до соку і плавають по ньому, а які будуть перешкаджати у ферменті. Коли в кого є ситко до меду, або ситко до переціджування борщу вівсяного, так званої киселиці, можна також ужити цього ситка до переціджження заправи, лише памятати, щоби ситко було чисте. Так само лійка має бути чиста. Не може бути ніколи лійка з нафти, а єсли лійка з олію, треба її вперед випарити

і виварити у кипячій воді. Як зіллється заправу до бочки, чи до плетеної бітлі скляної, то не треба наливати повно. Найліпше так налити, щоби ще доброї пів літри влізло, а то для того, що підчас ферментації плин підноситься у гору і найшляхотніша піна витікає через верх, стикається з ріжними бактеріями, яких повно у воздусі, на зовнішній стороні посуди, і ця обставина може спричинити заразу на вино і ціла робота неудасться. Краще недоливати навіть один літр, особиво тоді, як горячо на дворі, щоби при ферментації не надто вино бурилося і не витікало через верх.

Коли підчас великої спеки на дворі, помимо цього, що 1 літр заправи в бочці не достає, а піна таки верхом перетікає, треба сейчас чистою шматкою піну пообтирати, надібрати трохи плину ліварем, або руркою і пустити до фляшки, нехай там у фляшці ферментує цих кілька днів, поки неустане перша бурлива ферментація. Як ферментація успокоїться по кількох днях, можна з фляшки надібрану заправу назад вляти до бітлі, чи бочілки.

Ферментація.

Неповно налиту бочілку, чи бітлю, треба перенести на тепле місце. Найкраще у таку закутину, щоби вона нікому не заваджала, щоби її ніхто не рухав, ані не потручував. таке місце добре би було десь за печею у кухні, за комином, де теплота є все однакова не менша як 16° R. а не вища як 28° R.

В сам раз найкраще 20° 25° R. Як така в хаті теплота, що чоловік в сорочці може ходити, то вино до двох місяців цілком виферментується, википиться, вишипиться і буде готове. Бочілку, чи бітлю поставити треба високо, от так на 1 метр від землі найнизче, а може бути і вище, на два три лікті від землі, а то длятого, бо як вино буде готове до спущення, тоді не можна бочілки рухати, щоби вина не скаламутити. Як бочілку поставимо на певнім місци, тоді треба шпунт, (отвір, дірку у бочці, не у дні, тілько дірку з боку, через котру вливалося заправу) заткати.

Найліпше заткати ферментаційною шклянною рурочкою з корком. Але для нашого селянина ці рурочки морока, бо за цим треба ходити по аптеках, та допитувати і на кінци, не один не буде знати що з цим зробити. Найкраще буде так: Зробити собі маленьку подушечку, велику на дві долоні, напхати до неї повно чистого пересіяного піску і поставити на дірку у бочці так, щоби щільно по неї притикала. А єсли і це була би морока, так взяти чистий кусок полотна, здусити у жмені трохи паперу на малий мяч, обвинути цей мяч з паперу у чистий кусник полотна і заткати бітлю, от так посередині, ні надто тісно, ні за вільно і буде добре. На бо-

чілку краще класти мішочок з піском, а бітлю можна заткати таким корком з паперу і полотна. Я так робив і завжди вино вдалося.

Що таке фермент?

Фермент, або ферментація, попросту квашення це щось таке, якби війна і то велика війна, на життя і смерть!

Війну цю викликують дріжджі, маленькі дрібненькі звірятка, котрих повно всюди, повно у воздусі, повно у воді, на дріжджах кисне хліб, борщ, киселиця. Вони так маленькі, що оком їх не побачимо, в одній каплі води їх є тисячі. Побачити їх можна через грубо побільшаюче скло, а скло це знаходиться у такому приладі, який зветься по вченому мікроскопом. Такий мікроскоп є по великих школах у містах, він дорогий, коштує часом до 1000 золотих. Як на такий мікроскоп пуститься (між два кусники скла) одну каплю води, то ся капля побільшиться так, як колесо від воза, а в ній бачимо повно цих дріжджей, які по вченому зовуть „бактеріями". Бактерії бувають ріжні, і добрі для нас і злі, так і до вина дістаються добрі і злі. Як запанують у тій заправі добрі бактерії, будемо мати вино, а як злі, буде оцет. Щоби оцту не було, а вино, треба зберігати підчас роботи чистоту, а тоді певно буде вино. Бактерії ті зїдають цукор і розкладають його в половині на алькоголь, а в половині на вуглевий квас, і цей вуглевий квас виходить через корок на світ, а алькоголь лишається у бочілці, і дає винови силу, і цим алькоголем може людина впитися.

Коли відоткаємо корок з бочілки, а приложимо вухо, то почуємо в бочілці, чи у бітлі, страшне шипіння, а коли оком подивимося на неоплетену часть бітлі, то побачимо, як там шалено підносяться маленкі округленькі кульочки у гору, а другі опадають в долину. Це шипіння, то саме ця страшна війна, на життя і смерть. Підчас цієї війни розрастаються винні дріжджі, або бактерії, зїдають цукор, а розділяючи його на алькоголь і на вуглевий квас, — так довго шипітимуть у боцілці, поки останньої каплі цукру не зїдять. Наївшися цукру, бактерії згрубіють, від великого зусилля помучилися, спускаються на дно бітлі чи барилки, і там відпочивають немов від знемоги завмерли. В бочці настає спокій, тишина. По двох місяцях шипіння вино починає чиститися. Всі бактерії, всі дріжджі спустилися на дно і утворили намул, а над намулом уноситься чистеньке, мов слеза вино.

По двох місяцях, коли бочка стояла завжди в однаковій теплоті, відоткай корок, або здійми мішок з піском і приложи вухо та слухай хвильку. Якщо вже не чуєш ніякого шипіння, тоді ясно, що фермент устав, війна скінчена, дріжджі всі на споді. Тоді можна спустити вино, але так осторожно щоби його не скаламутити.

Переливання вина.

При переливанню вина, бочілки, чи бітлі не можна рухати з місця, бо скаламутиш вино, дріжджі підійдуть до гори і занечистять вино і почнуть другий фермент. Щоби цього уникнути, треба купити собі за 1 зол. рурку кавчукову на 1 метер довгу (може бути довша, тим краще). Добре булоб, на кінець тої рурки запхати скляну рурочку на 5 цалів довгу, щоби було видно через тую скляну рурку чи чисте вино випливає з бочки. Цю кавчукову рурку, поволеньки впускати до бочілки, так довго: поки вона легонько не стане на густім осаді, на намулі. Тоді взяти скляну рурку до губи, витягнути сильно з неї воздух, і на місце витягненого воздуха в рурці кавчуковій і скляній знайдеться чисте вино і тоді перепустиш його до якої другої подібної чистої бочілки чи бітлі, але низче положеної, найкраще на долівці, бо інакше вино не перейде, коли в такій самій висоті стоятиме ця друга порожня бітля чи бочілка, що повна. Коли не маєш другої бочілки чистої, такої як перша висіркована, то краще спустити вино до чистого шафлика перед тим добре вимитого і кипячою водою випареного.

Коли побачиш що все чистеньке вино спущене, а в цьому куснику скляної рурки показується мутний плин, скаламучене вино, стисни кавчукову рурку пальцями і задержиш мутне вино. Те скаламучене, брудне вино, яке на дні бочілки понад намулом, лишилося, спусти до иншої чистої посуди або до якої фляшки, заткай і постави в холодному місци. Це брудне вино з часом очиститься, і буде з него таке саме добре вино, як і це перше.

Густий намул, який на дні бочілки осяде, виллій на гній, бочілку вимий у двох або трьох водах, влявши по кілька літрів теплої води. Єсли остання вода, яку ти влив у бочілку чи бітлю, вийшла чиста, тоді переверни до гори дном бочілку, на кілька хвилин, щоби витекла решта води. Вино з шафликом піднеси до гори і постави на це місце де стояла бочілка, а бочілку постави там, до стояв шафлик з вином і зараз тою самою кавчуковою руркою перепусти вино назад до бочілки. Закоркуй міцно корком і винеси на холодне місце до комори, або до пивниці, хай там правиться хотяйби до Різдва, а ще краще до Великодних Свят.

Перестерігаю наших людей, щоби такого молоденького вина не пили, бо з нього голова болить, а воно в пивниці на зимнім місци, добре заткане переходить ще другий тихій фермент. По кількох місяцях, можна його пити, по трошки, з нагоди свята, або якого празника. Вино порічкове не тримати більше, як два роки, а коли сам не споживаєш, продай за добрі гроші.

Вино з малин.

По порічках дозрівають малини, отже хто має малини, або, в якій околиці є богато малин і можна їх дешево купити або назбирати у лісі, то робити вино з малин.

Робиться його так само, як з порічок, а легче на стільки, що менче заходу біля витискання соку, бо скорше сок витиснеться. Можна витискати сок два рази. За другим разом все таки трошки соку капне, і трохи квасів, а це таки ліпше, ніж чиста вода, котру доливаєм. Решту додати чистої води переварено́ї з цукром. Цукру так само треба дати, як і до порічок. Деякі кажуть, що малини солодкі, отже мають в собі більше цукру. Це неправда, це тільки злуда, нам так здається, а наука ствердила, що малини часом мають більше квасу, як порічки, і практика виказала, що хто жалував до соку малинового цукру, то мав замість вина оцет, або якусь таку брагу, якої пити не можна було. Решта опису при виробі вина малинового, так само, як при порічках. Вино малинове дуже добре, делікатне і приємне у смаку, можна добре продати.

Вино з аґресту.

Дрібний аґрест ліпший на вино, як великий, грубий, бо має більше цукру і більше ароматичних (пахучих) складників. Збирати аґрест треба трохи перед цілкозитим дозрінням. Уважати, щоби не мішати з надгнилим і не зіпсувати через це вина. Збирати треба підчас погоди, пообривати докладно всі хвостики і почорнілі верхні чілки. Аґрест душити руками не можна як порічки, в ступі також не можна його потовкти, бо розтріскується на всі боки, длятого найкраще є аґрест змолоти скоро на поливанім млинку від мяса. Ті маленькі залізні ножики, які в млинку знаходяться, не зашкодять йому ніколи, бо квас аґрестовий і ґарбник так сильні, що вони тих ножиків не бояться. Змелену аґрестову брагу, розпустити троха у переваренїй теплій воді, інакше сок аґрестовий назіть через найгрубше полотно (згрібне, конопне) з трудом переходить, а єсли розпустимо у воді, тоді легче сок видусити можна.

Вигнітити сок можна три, або й чотири рази. І за четвертим разом там знайдеться трохи соку і трохи квасів і інших складників, котрі більше причиняться до якости і доброти вина, як додавана чиста вода. Витолочини можна залити ще раз теплою водою і ще раз, як порічки, брати під прасу.

Решта роботи, зливання, ферментація, скількість цукру така сама, як при порічковім вині. Хто хоче і любить солодше вино, хай трошки додасть цукру більше. Одначе „вино“ не повинно бути солодке, новинно бути „винне“, хоч

жінки люблять більше солодкі вина. Вино з аґресту належить до найкращих, найдорощих і буде стояти довгі роки, і з часом стає чимраз кращим та дорощим. Його враз з порічковим вином приписують лікарі хворим людям, малокровним, длятого, що ті вина мають в собі такі складники, як заграничні дорогі вина іспанські „Маляґа“ і „Мадейра“, котрі причиняють людині крови. Деякі лікарі охотнійше записують хворим добрий аґрестняк або порічняк, тому, що дома роблений, нефальшований, а заграничне вино справедливе, нефальшоване до нас не дійде, бо по дорозі несумлінні люде його пофальшують.. Робіть ці вина на лікарство для своїх хворих братів і сестер!..

Вино з черешень.

В цих околицях, в котрих є бохато черешень, повинні наші селяни робити собі вино з черешень. Чистими руками перетерти черешні, кісточки викинути. Черешні, котрі вже добре доспіють, а навіть такі, котрі попукали і до продажи не годяться, є дуже добрі на вино. Видушити сок так само, як з порічок, два і три рази. Коли по смаку пізнаєм, що солодість в соку переважає квас, тоді не додаваймо ні води ні цукру, а піддаймо так без всего ферментації. А коли сумніваєтеся в смаку, чи квасота не перевищає солодости, тоді додайте трохи води, а на кождий літр води треба дати пів кіля цукру. Опісля, наливання, ферментація, переливання, чистота роботи і посуди така сама, як при порічках і всіх других винах.

Вино з вишень.

Так само як з черешень, робиться вино з вишень, тільки з тою ріжницею, що до вишневого соку, на кождий літр соку треба дати літр води і 30 дека цукру. Єсли яка кісточка роздушиться, це не шкодить. Зернятка вишневі, додадуть напоєви миґдалового смаку дуже приємного і милого. Вина вишневі незвичайно смачні, делікатні, дорогі, а при тім здорові. Можна теж мішати сок вишневий з порічковим, а також з черешневим. З такої мішанини виходять дуже смачні вина.

Вина з борівок.

Ці чорненькі, круглі, величини гороху ягоди, які часто господині уживають на пироги, рівнож надаються до виробу вина. Робиться його так само, як порічняк і всякі інші вина, з таким самим додатком цукру. Вина з борівок дуже смачні і приємні, — одначе служити можуть більше яко лікарство для хорих людей, які терплять на розвільнення жолудка. Люде, які терплять на обструкцію (затвердження), неповинні

цього вина цілком пити, воно спричинить ще більше затвердження жолудка.

Такі самі прикмети, ще більше стягаючі жолудок, має вино з дикого бзу і з терок. Вина з бзу і терок порадно робити по трошки на лікарство для хворих на жолудок.

Длятого в кождім домі на зимову пору, як хтось захоріє на розвільнення жолудка, повинна знайтися бодай одна фляшка такого, чи то з борівок чи з чорного бзу, чи тернини вина. Це правдиве добродійне лікарство на жолудок, підчас розвільнення. Воно постоїть довгі роки, бо має много таніни (ґарбнику).

Вино з черниць (ожин).

Овоч черниць (ожин) подібний складом і величиною до малини, лише з чорним полиском. Дозріває щойно в осени, у вересни. Робиться його так само, як з малин. Витискати сок можна два, три рази, а додаток цукру такий самий, як до малин, або порічок. Порядок виробу такий самий, чистота і ферментація рівно така сама. Вино з ожин чудесне в смаку. Випивши чарку такого вина, чоловік мимоволі дивується, що ми маємо такі великі скарби на нашій землі, а невміємо їх належито вихіснувати. За вино з черниць, котре має кольор темночервоний, як французьке вино „Бордо", можна брати великі гроші, бо воно краще від французького, далеко смачніще, бо не фальшоване і своє!

Люде добрі! Старайтеся вихіснувати всі скарби нашої святої української землі! Ви відвічні господарі на цій землі, для вас це все Господь зародив, а ви через темноту не вмієте вихіснувати тих дарів Божих, чужинці збогачуються на вашій землі, а ви бідні, бо темні, не вчені, не вмієте думати і промишлювати, якбито з нічого щось зробити, і витягати з цього зиски.

Вино з суниць.

Суниці (poziomki, земляники, ягоди) це дуже смачні і добрі ягоди, ясно-червоної барви. Коли добре доспіють, можна з них робити знамените вино. Вони мають багато міцного, а при тім делікатного квасу. Щоби цей квас уменшити, треба розпустити сок суниць у літрі перевареної води і додати до кождого літра соку, одно кільо цукру. Цукор для вина треба вибирати такий, щоби не мав блідо-синього кольору, а такий, щоби був більше подібний до кольору сметани. Цукор, зафарбований на легонько синавий кольор, переварити, але краще, як пчолам, збирати дрібне шумовиння так довго, як довго показується підчас кипіння, а щойно тоді залити сок і вийде добре вино. Синя фарба, яку фабриканти мішають до цукру, дуже шкодить винам. На це треба уважати.

Яблочник.

Вино з яблок буває найліпше, подібне до вина з винограду, а вже до угорського вина нераз так подібне, що найкращі знавці не потраплять його відріжнити від правдивого вина угорського. Вино це часто продають по торговлях та ресторанах за вино угорське. Смак його та запах незвичайно милий і приємний. Належить до вин сильних, стояти буде у бітлях чи у фляшках довгі роки.

З яких яблок найліпше вино? На це питання трудно відповісти. Передовсім не можна робити вина з яблок солодких, літних, бо не вдасться.

Найкраще робити з яблок зрілих,осінних, не великих, таких, котрі мають досить кваскуватого соку і є трохи терпкі. Яблока менші кращі на вина ніж великі і дешевші і мають більше ароматичних (пахучих) складників. До дуже квасних можна додати пяту частину солодких, добре також яблока мішати.

Уважати треба, щоби яблока не були гнилі, бо кожда гниль дістатися може до вина і вино може перемінитися в оцет. Хто перший раз робить вино з яблок, повинен вибирати яблока кваскуваті і трохи квасні, це перша запорука, що вино вдасться. Можна домішати до осінних яблок також трохи диких яблок лісниць, або огородових нещіплених, яких у наших селян найбільше. З незрілих яблок, котрі мають зернята білі, не можна робити вина, лише, як зернята вже зтемніють або чорніють, тоді можна робити вино. Коли яблока хтось трясе і вони падаючи на тверду землю, побються, треба з них зараз робити вино. Коли побиті яблока лежатимуть тиждень аба й довше, то неможна робити з них вина, бо побиті місця починають гнити, а ця гниль зашкодить. На це є така рада, що надгнилі місця можна викроїти деревляним ножиком, а ніколи некраяти і не обирати яблок залізним ножем, бо зробиться замість вина, чорнило.

Корінці пообривати, а зчорнілі чілки викроїти рівнож деревляною застругано на гостро скалкою. Падаючі яблока обваляються о землю, длятого треба їх також переполокати водою.

Перемиті яблока найкраще потовкти у ступі. Ступа повинна бути чиста, перемита кілька разів кипячою водою, і вишкробана ножиком. Товкти треба дуже міцно, щоби з потовчених яблок зробилась одна маса, брага — саламаха. По потовченню, поскладати у який чистий цебрик, а відтак набрати цеї браги по 3 або 4 літри до мішка згрібного, або конопного і під прасу. Прасувати треба кожду партію по три рази і за кождим разом вийде сок. Єсли буде докладніше потовчене, буде більше соку. Витолочини давати по трохи худобі. Єсли добудемо 15 літрів соку, до того додати



треба 5 або 6 кільо цукру розпущеного у 5 або 6 літрах переваренної води, подібно як при порічняку,—і цим сиропом залляти сок, вимішати, і скоштувати. Коли у смаку переважає солодич, то вино вдасться. По вимішанню зляти всю заправу до приготованої бочки, котра повинна бути так само чиста і висіркована, як на кожде інше вино. Опісля поставити так само в теплім місци для відбуття ферментації, як при порічняку. Вино з яблок по ферментації, клярується, (чиститься) довше і тяжше як порічкове, або аґрестове, тому що яблоко є взагалі легче, а кинене до води, то воно плаває, не утоне як порічка, аґрест, вишня і інша яґода. По ферменації, як шипіння цілком устане, вино яблочник не буде відразу чисте, а треба ждати довше, нераз місяць, або й два, щоби чистилося. По скінченім ферментованню треба його перелляти до чистої посудини, або бочілки, і як кожде інше вино відлити його до холодної пивниці, щоби там чистилося. Але по яких кількох тижнях, треба би його ще раз перелляти через кавчукову рурку до другої бітлі і тоді скорше счиститься, як то кажуть склярується. Яблочник ферментує також звичайно довше, як прочі інші вина. Єсли робимо його в осени в вересни, або в жовтни (паздерник) то на свята Різдвяні яблочник не буде готовий, як порічняк, або аґрестяк, але найскорше на Великдень, а часами аж на Зелені Свята, або аж під слідуючу осінь. Як кілька місяців постоїть у холодній пивниці, тоді виправиться, набирає сили, кольору, смаку, запаху і стане цілком подібними до угорського найдорощого і найкращого вина. Фляшка доброго яблочнику варта тоді найменше 5 злотих, а вино це, десять раз краще і смачніше від такого заграничного вина, яке коштує до 25 злотих фляшка, і ми не знаємо, чи воно правдиве, не фальшоване...

Вино з дикої рожі або „свербигузу“ також „рече-пече“ званої.

Найшляхотнійше і найліпше, тревале і найкраще зі всіх наших домової роботи вин, є вино вироблене з дикої рожі якої у нас повно по межах, по потоках і по ріжних неужитках. Овоч її червоний як коралі, дозріває при кінці серпня, у вересни, а в жовтни приморозок його стинає і зачинає бабчіти, а потому чорніє. В деяких околицях називають наші люде сей овоч „свербигузом“, а в інших околицях „гечепече“. Червона його лупка тверда, а зморожена побабчена і мягонька, а в середині находиться волосковане жовте досить велике насіння, котре як дістанеться до губи, давить страшно в горлі. З цього то свербигузу найлегче зробити можна найкраще вино. Нарвавши тих червоних коралів, не тримати їх довше як пару днів в посудині, бо запаряться і почнуть ферментувати. Треба обрати хвостики і почорнілі

верхні чілки, обмити з пороху і бруду і насипати 5 літрів ягід до двайцятьпять літрової бочілки, або скляної бітлі. В тім самім часі переварити 15 літрів води і розпустити в ній (як трохи перехолоне) 7 кільо цукру і тим сиропом залляти овочі дикої рожі в бітлі, чи барилці, але так, щоби (найменше 1 літр) не було повно, і поставити в теплім місци в кухні, десь за печею в такім кутику, щоби його ніхто не рухав. На другий, або третий день розпічнеться живий фермент. Шипіння буде велике, і треба пильнувати, щоби через верх як і при порічках піна не виливалась, а коли малаб виливатись, так треба надібрати трохи плину ліваром, або кавчуковою руркою і перелити його до якої фляшки на кілька днів, поки перший бурхливий фермент не устане. По кількох днях з фляшки опять перелити до бітлі чи барилки.

Коли кухня чи кімната одностайно дуже тепла, так до двох місяців фермент перейде, устане і за який тиждень, два, по скінченім ферменті вино можна перепустити кавчуковою руркою до другої бітлі, або бочілки, винести до холодної пивниці, або комори, а заткавши добре, поставити, щоби полежало і ще краще очистилось. Там воно правиться.

Оставшіся в бітлі чи бочілці червоні ягоди, треба залити другий раз таким сиропом зложеним з 15 літрів води і 5 кільо цукру (не менше) і на тім самім теплім місци піддати другий раз ферментації. За яких знова два місяці зробиться другий раз вино, але буде трохи слабше. Деякі люде наливають і третий раз сиропом. Єсли маємо бітлю 10 літрову, треба всипати 2 літри свербигузу, а дати 3 кіля цукру з перевареною водою.

Додаю, що вилускувати насіння з середини свербигузу не треба, а всипати до бітлі цілий свербигуз такий, який зістав зірваний.

Вино з грушок.

З солодких грушок і всіх шляхотних грушок робити вина не можна, бо вони не мають квасів і ґарбників. Треба їх помішати з квасно-терпкими грушками, найкраще дикими не щіпленими дрібненькими грушками, або з квасними дикими яблоками, тоді вийде добре вино. З самих грушок тяжко вино удається. З таких грушок, котрі мякнуть, а в середині гниють, робити вина не можна, бо буде оцет.

Вино зі сливок.

Вино зі сливок можна робити, або без кісток, або лишити трохи кісток для міґдалового смаку і запаху. До виробу вина зі сливок, можна брати добре дозрілі сливки руками, або на друшляку видушені на сок. До соку долити перевареної води 1 літр, на 1. літр соку і до цеї мішанини дати 5 дека

цукру завареного в тім самім літрі води. Чистота і ферментація така сама як при інших винах.

Зачин.

В цей спосіб, який ми вказали, роблені всі вина переходять так звану ферментацію дику. Длятого дику, бо дріжджі, котрі спричинили сю ферментацію, находяться всюди: на всіх овочах, на нашім тілі і у воздусі їх повно. Ці дикі дріжджі найбільш з воздуха дістаються до заправи (соку перемішаного з цукром) і спричинили ферментацію, а ферментація виробила вино, котре всегда удасться, як 1) будемо при виробі вина триматися якнайбільше чистоти 2) не пожаліємо цукру 3) будемо тримати підчас ферменту бочілку чи бігло в теплоті, але не дуже великім горячі, бо за велике горячо забє всі дріжджі і фермонту цілком не буде. В селянській хаті деревляній за печею, як раз найліпша для виробу вина теплота. Два три рази довше потребує вино ферментувати в домі мурованім з цегли чи каміння, бо в таких домах мурованих не так тепло, як в деревляних хатах.

Кромі ферментації дикої, маємо також ферментацію шляхотну, або расову, то значить, що деякі люде спроваджують собі расові, або шляхотні дріжджі, котрі дістати можна в Кракові, у Варшаві, в Дублянах під Львовом. Дріжджі ті треба на три дні перед розпочаттям виробу вина, всипати до одного літра соку з яблок, черешень, чи порічок, з чого взагалі робиться вино, і поставити на теплу піч. За ті три дни розродяться ті спроваджені шляхотні дріжджі до великих міліонів, і тоді залити ними зроблене вино і вони недопустять до розвою диких дріжджів, а самі запанують у бочілці і вироблять таке вино, яке чоловік хоче мати. Ця робота називається зачин. Кажуть, що вино зроблене на такім зачині, має бути міцнійше, буде довше стояти і непідлягає хоробам. Напр. не заміняється на оцет. Для нашого селянина дуже тяжко спроваджувати ті шляхотні дріжджі, котрі коштують таки кілька золотих, але можна собі зробити такий самий шляхотний зачин в інший дуже легкий спосіб: На три дні перед розпочаттям роботи вина, купити собі за 20 сотіків в „Народній Торговлі“ (не у жида)! трошки родзинків. Що таке родзинки, кожда баба на селі вже знає, що родзинки, то висушений виноград. Попросити директора „Нородної Торговлі“, щоби вам дав родзинків зі свіжої пачки з середини, до виробу вина. Завинені в папір родзинки принести до дому, розтерти їх, надушити пів літри соку з яблок всипати на теплу піч, замішати, і хай через три дні стоїть це у теплоті. З цих розтертих родзинків витворяться такі самі шляхотні дріжджі, як зі спроваджених шляхотцих дріжджів зі Львова чи Кракова або з Дублянської Академії.

Коли вже неповна бочілка заправи готова, залити тоді тим зачином з родзинків бочілку, вимішати чистим патиком ваше до бочілки перелляте вино, і матимете таке шляхотне вино як найбільші пани. В тім самім часі, як робите вино з яблок, можна дістати всюди по склепах галузку винограду. З цеї галузки винограду, видушити сок, влити до слоїка, або до фляшки, але не повно (до половини), заткати чистою шматкою. За три дни наступить шипіння. Розмножаться шляхотні дріжджі до міліонів. До цього слоїка чи фляшки додати знов пів літри води з соком і поставити ще на пів дня, а як заправа буде готова, вляти до бочілки чи бутлі. Шляхотні дріжджі розмножаться дуже скоро і непозволять диким дріжджам розмножуватися і з таким зачином зі свіжого винограду буде таке саме найшляхотнійше вино, як і зі спроваджуваних дріжджів.

Ліченяя хворих вин.

Часами вино буває хворе, але лише толі, хто не дбає про чистоту. Хто робить вино брудними руками, і в брудній посуді, не вимитій добре кипячою водою, і хто жалує цукру, цей матиме хворе вино, або оцет.

Часом вино вдасться також і при меншій скількости цукру, навіть при половині цього цукру як я написав, але таке вино буде слабе, легке, буде в нім за мало алькоголю, і довго не постоїть, не витримає навіть року і зоцтіє.

Вино зоцтіле пізнати по тім, що на верху у бітлі робиться легонька болонка і в смаку заносить оцтом. Якшо це замітимо на початку, можна його зміцнити, коли вліється його до висіркованої бітлі чи бочілки, але не треба з неї виганяти сіркового диму, лише на цей дим вляти підозріле вино.

Часом на вині робиться грубий кожух, нераз грубий на палець і цей кожух розпадається на кусні. Це вино має таку хворобу, що алькоголь замінюється на воду і квас вуглевий. Таке вино пропало. Часом вино тягнеться, селезить, найбільше при кінці ферментування. Це ознака, що це вино, має за богато цукру, але це не шкодить, тілько шкодить це, що має за мало квасів і ґарбнику. Такому винови треба додати соку з квасних і терпких яблок хотяйби на $1/_8$ частину.

Часом вино чути дріжджами. Це походить з того, що вино по переведенім ферменті стояло за довго на дріжджах. Таке вино треба кілька разів переливати з начиня до начиня, тоді стратить цей немилий посмак.

Часом вино чути пліснею, стухлиною, тоді як ми робимо його у невимитих затухлих бочках, які стояли довгий час у затухлій вогкій пивниці. Опісля господар вимив бочку во-

дою, але не висіркував, длятого чути вино стухлиною. Таке вино треба кілька разів перелляти, тоді поволи стратить запах стухлини. Часом трапиться, що вино з яблок дуже тяжко чиститься, клярує. Це не є жадна хвороба, але треба що місяць його переливати, то поволи счиститься.

Всіх цих хиб вино не буде мати, якщо будемо уважати на чистоту при роботі, не будемо скупити цукру, і подбаємо про теплоту для ферменту. Тоді вдасться дуже добре кожне вино, навіть без шляхотних расових дріжджів.

На кінці звертаємо увагу на це, що деякі знані нам особисто селяне робили вже вино і робили не зле. Але щож, не було в них терпеливости. За довго було їм чекати до укінчення ферменту. Були такі, що пили невиферментовану брудну ще брагу і з цього боліла їх голова. Цього прошу не робити! Це брак культури у людини. Культурна людина веде всюди себе культурно. Коли задумує зробити якесь діло, хай робить його так, як кажуть практичні люде, як приказує досвід, а тоді вийде діло таке, що принесе нам честь, принесе гонор нашому імени. Селяне у Франції, Чехах, Стирії, Італії, як роблять вино, тоді в них велика радість. велике свято народнє, всі тішаться, що Бог зародив овоч і цей овоч дасть їм хліба. Там селянин має найгарніщі ґатунки вин! Він не випє їх відразу, не впється, як зробить вино, а тримає на довгий час, тримає на оказію, на празник, на свята, для гостей, щоби повеличатись чимось добрим, щоби люде хвалили його розум, його спосібности. Він навчившися раз ходити коло вина, не стоїть на одному місці, думає над тим, якби його уліпшити, якби зробити чимраз кращі вина, якби видобути з тих овочів найбільше користи і якби його добре продати і найбільше заробити. Він робить поступ, робить культуру. Він жалує собі нераз одної чарки вина, воліє продати як випити, а гріш обернути на щось більше потрібного, на хліб, сіль, масло, молоко, одежу. Без вина обійтися можна, а без їди та одежи ні. Вчімся від них-користаймо зі всіх дарів Божих, яких нам обильно достарчує наш рідний край — Українська Земля, любім її щиро, працюймо на ній, добуваймо з неї все, що тільки добути можна, а праця та дасть нам найбільше щастя, тоді ми покажемо світови, що й ми щось вартуємо, люде стануть нас цінити, поважати.

Робіть вино на продажу, хай другі народи пють і купують у вас, а ви за ті гроші викуплюйте у сусідів свою рідну Українську Землю!.. Це ваш обовязок!

В Самборі 2 червня 1929.

І. Ф.

